

Procreat⁷ⁿ

BIOSAF[®]

Características físicas

Forma de minibastoncillos fácilmente distinguibles, color blanco cremoso, olor típico de la levadura

Mecanismos de acción

Se ha demostrado que las capacidad de éstas cepas para reducir el oxígeno en el rumen estimula la actividad microbiana, promoviendo el crecimiento de bacterias celulolíticas (aumento de degradación de la fibra) y bacterias anaeróbicas totales (incremento en el flujo de proteína del rumen al intestino delgado).

Asimismo, los ácidos orgánicos aportados estimulan el crecimiento de las bacterias utilizadoras de ácido láctico en el rumen.

Los β -glucanos y los glucomanos presentes en más de un 50% de la pared celular de la levadura tienen dos funciones básicas ampliamente relacionadas: influir en la ecología microbiana del intestino y actuar en la estimulación de los mecanismos de defensa del sistema inmune.

Efectos beneficiosos Vacas de Producción

Incrementa el consumo de materia seca y mejora la conversión alimenticia.

Aumenta la disponibilidad de energía de la dieta.

Disminuye la incidencia de problemas de acidosis y laminitis

Aumenta la producción de leche y mejora la condición corporal

Estimula la inmunidad y disminuye las células somáticas en leche

Ternereras

Disminuye la incidencia de diarreas y enfermedades respiratorias

Mejora la conversión alimenticia y las ganancias de peso

Disminuye la mortalidad

Dosis diaria

Vacas 5-20 gramos Ternereras 3-5 gramos

Procreat⁷ⁿ

Concentrado de Levaduras Vivas para Uso Zootécnico

Exprima
hasta la
última
gota



100% Levadura viva

para alimentos en harina o peletizados

Bionutrix S.a.
Innovación en Nutrición Animal

Skype: ronaldvega1402
e-mail: info@bionutrixcostarica.com
Apartado 351-2200 - San José, Costa Rica

Bionutrix S.a.
Innovación en Nutrición Animal

Tel: +506 8853 9012
Tel: +506 2236-5712
Fax: +507 2240-9069
www.bionutrixcostarica.com

Procreatin⁷

Sacando
lo mejor
de
sus vacas

Concentración

Mínimo 10 billones (10 x 10⁹ UFC)
(células vivas por gramo)

Utilización

Alimentos en harina Alimentos peletizados Soporta hasta 85° C

Vida en anaquel

Se garantizan hasta 2 años desde su fecha de fabricación

Presencia de rellenos

Por ser productos puros, se encuentran libres de materiales ajenos a la levadura

Criterios de selección de la cepa

Consistencia de pureza de la cepa
Amplio rango de tolerancia a niveles de pH (2 a 8)
Alta tolerancia a condiciones de salinidad, inhibidores y antibióticos
Alta tolerancia a distintos niveles de oxigenación (en presencia de oxígeno asume un metabolismo aeróbico y en ausencia de oxígeno, un metabolismo anaeróbico)
Alta eficiencia en la producción animal

Versatilidad

Pueden mezclarse con núcleos de minerales y vitaminas, otros aditivos nutricionales, alimentos balanceados, y raciones totales mezcladas (TMR)

Garantía de Calidad

Una vez finalizado el proceso de fermentación, tanto Procreatin 7[®] como BIOSAF[®], son separados de su medio de cultivo, y secados cuidadosamente utilizando procesos patentados especiales que mantienen un alto conteo celular. Cada lote producido es analizado para asegurar los estándares microbiológicos, físicos y químicos.

BIOSAF[®]



Bionutrix s.a.

Innovación en Nutrición Animal